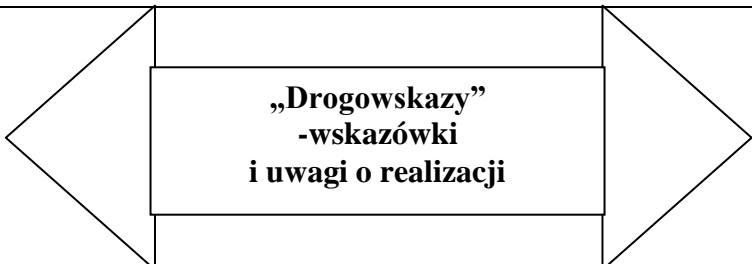


Scenariusz zajęć do programu kształcenia „Myślę- działam- idę w świat”

Autor: Magdalena Kubacka	
Klasa III Edukacja: polonistyczna, społeczna, przyrodnicza, techniczna	Temat lekcji: Mleko i jego walory odżywcze
Cel/cele zajęć: - rozwijanie myślenia naukowego oraz umiejętności formułowania wniosków opartych na własnych obserwacjach dotyczących przyrody i społeczeństwa, - poznanie wartości odżywczych mleka i jego przetworów oraz skutków ich niedoboru, - kształtowanie umiejętności czytania informacji zawartych na etykietach produktów żywnościowych, - rozwijanie umiejętności formułowania myśli w zdaniu, - rozwijanie kreatywności, wyobraźni i wdrażanie do działań twórczych, - kształcenie umiejętności podejmowania działań i zgodnej współpracy z innymi.	Cele zajęć w języku ucznia/ dla ucznia: - poznam składniki odżywcze mleka i dowiem się jaki mają wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka, - poznam produkty, które powstają w wyniku przetwarzania mleka i dowiem się jak należy je przechowywać, - utworzę i zapiszę hasło reklamujące mleko korzystając z rodziny wyrazu: <i>mleko</i> - zaprojektuję i wspólnie z kolegami wykonam makietę „ <i>Mlecznej planety</i> ”.
Kryteria sukcesu dla ucznia: - wymieniam składniki odżywcze mleka i jego przetworów, tłumaczę ich wpływ na mój organizm, - układam i poprawnie piszę hasło zachęcające do picia mleka- wykorzystam wyrazy należące do rodziny wyrazu: mleko, - zgodnie pracując w grupie, wykonuję makietę „ <i>Mlecznej planety</i> ” ze zużytych opakowań po produktach mlecznych.	
Podstawa programowa: 1.1)a), 1.1)b), 1.3)a), 1.3)c), 1.3)f), 1.3)g), 5.4), 6.9), 6.10), 8.1), 8.2), 9.2)a), 9.2)b), 9.2)c), 9.3)a), 9.3)b).	
Metody pracy: „ <i>mapa myśli</i> ”, metoda ćwiczeń i praktycznego działania, interaktywna gra dydaktyczna- TIK, zabawa integracyjna-„ <i>Ludzie do ludzi...</i> ”, elementy Oceniania Kształtującego, ewaluacyjna,„ <i>Wędrująca kartka</i> ”	
Formy pracy: indywidualna, grupowa jednolita, zbiorowa	
Środki dydaktyczne: animacja stworzona na www.voki.com (Voki jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy OddcastInc): awatar- Voki (wprowadzenie do zajęć) -autor M. Kubacka, puzzle- cele zajęć do wklejenia w zeszyty- Załącznik nr 1, zdjęcia zwierząt, od których ludzie piją mleko,arkusz kolorowego brystolu, zdania dotyczące produkcji mleka - Załącznik nr 3, filmik MLEKO i jego walory odżywcze- filmik M. Kubacka , autor Magdalena Kubacka, kartonik lub pusta, plastikowa butelka po mleku, gra interaktywna stworzona na www.LearningApps.org – składniki mleka - autor: M. Kubacka, skrzynia, opakowania po produktach mlecznych, metodniki, praca domowa uczniów- Załącznik nr 4,dowolna muzyka-odgłosy natury, komputery z dostępem do Internetu, tablica interaktywna lub projektor i ekran.	

Przebieg zajęć		
	Centra Aktywnej Edukacji	

<p>1. Powitanie w kole na dywanie zabawą integracyjną „Ludzie do ludzi”.</p> <p>2. Wprowadzenie do tematu dnia- omówienie celów zajęć oraz kryteriów sukcesu ucznia. Nauczyciel korzysta z animacji stworzonej na www.voki.com (Voki jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy OddcastInc) awatar-Voki (wprowadzenie do zajęć)-autor M. Kubacka Po wspólnej dyskusji i wymianie spostrzeżeń uczniowie zapisują temat dnia w zeszytach. Po każdym osiągniętym celu zajęć dzieci będąklejać jeden element puzzli, do momentu, gdy zapełnią całą szklankę „mlekiem” (czyli osiągną wszystkie cele zajęć)- Załącznik nr 1</p> <p>3. Odwołanie się do wiedzy uczniów- stworzenie na kolorowym arkuszu brystolu, klasowej „mapy myśli”ze słowem „MLEKO”. Nauczyciel kieruje pracą uczniów, zadając pytania problemowe (uzupełnia wiadomości uczniów, wyjaśnia trudne zagadnienia np.: proces produkcji mleka) - <i>Czy ludzie piją mleko tylko od krowy? Od jakich innych zwierząt pijemy mleko?</i> (prezentacja przez nauczyciela ilustracji zwierząt- Załącznik nr 2- zdjęcia można wkleić w „mapę myśli”) (Nauczyciel przygotowując się do zajęć może skorzystać z wiedzy dostępnej na http://www.poradnikzdrowie.pl/zywienie/co-jesz/mleko-jakie-mleko-jest-najzdrowsze_41778.html - znajdzie tam informacje dotyczące różnych miejsc na świecie i kultur, w których spożywane jest mleko od wielbłądów, bawołów, kóz itp.)</p> <p>- <i>Dlaczego mleko jest białe?</i> (Jeżeli uczniowie nie znają odpowiedzi, nauczyciel wyjaśnia, że biały kolor mleka jest dzięki jego składnikom. Mleko jest mieszaniną różnych składników, min. wody i tłuszczu– tłuszcz nie rozpuszcza się w wodzie, tylko tworzy małe kropelki. I właśnie te kropelki odbijają i załamują światło – dlatego nasze oczy widzą białą barwę- źródło: www.dzieciakimleczaki.pl)</p> <p>- <i>Jak wygląda „droga mleka od krowy do kubka”</i> (proces produkcji- ułożenie zdań zgodnie z właściwą kolejnością - Załącznik nr 3)?</p> <p>- <i>Jakie są wasze ulubione produkty mleczne?</i>(rozmowa w parach-</p>	<p>artystyczno- ruchowe</p> <p>polonistyczno- komunikacyjne</p> <p>matematyczno- przyrodnicze</p> <p>polonistyczno- komunikacyjne</p>
--	---

<p>ustalenie, które produkty cieszą się w klasie największą popularnością)</p> <p>4. Poznanie składu mleka i jego wartości odżywczych stosowanych w przemyśle spożywczym i kosmetyce- filmik MLEKO i jego walory odżywcze- filmik M. Kubacka.</p> <p>5. Zabawa ruchowa- dzieci stają w rozkroku w dwóch rzędach, jedno za drugim. Podają sobie najpierw nad głowami- z rąk do rąk - plastikową butelkę po mleku (lub pusty kartonik po mleku)- podanie górą. Następnie powtarzają czynność przekazując sobie butelkę dołem. Wygrywa drużyna, która jako pierwsza skończy podanie górą i dołem.</p> <p>6.Utrwalenie wiadomości dotyczących składników mleka odpowiedzialnych za prawidłowy rozwój człowieka- gra interaktywna stworzona na www.LearningApps.org –składniki mleka – autor: M. Kubacka</p> <p>7. „<i>Jakie skutki może powodować dieta o zbyt małej zawartości wapnia?</i>”– uczniowie na podstawie zdobytych na zajęciach informacji analizują i dochodzą do wniosków podając przykłady niedoboru wapnia, białka oraz witamin w diecie człowieka. Nauczyciel kieruje rozmową tak, by uczniowie wskazali na ryzyko złamania kości, skrzywienia kręgosłupa, brak odporności na choroby. Informacja dla nauczyciela: Długotrwały niedobór wapnia w okresie rozwoju powoduje choroby: nieprawidłowy wzrost kości i zębów,zaburzenia wzrostu, choroby dziąseł, kruchość zębów,krzywicę,tężyczkę (objawy: mrowienie warg, języka, kończyn, bóle i kurcze mięśni).U dorosłych dodatkowo może wystąpić deformacja i rozmiękczenie kości, osteoporoza, nadciśnienie tętnicze. Zwrócenie uwagi na alergię niektórych osób na laktozę zawartą w mleku i zastąpienie mleka innymi produktami pochodzenia roślinnego, np.: mleko sojowe.</p> <p>8. Formułowanie przez uczniów haseł, zdań promujących picie mleka i spożywanie jego przetworów z wykorzystaniem rodziny wyrazu: mleko (mleczarz, mleczny, itp.)- zapisanie 2 wybranych haseł do zeszytów- pisanie z pamięci. W trakcie pracy dzieci korzystają z metodników przekazując informację zwrotną nauczycielowi- czerwone „światło”- trudne zadanie, prosimy o pomoc, żółte- prosimy o wskazówki, nie wszystko potrafimy, zielone- jest ok., nie potrzebujemy pomocy. Po wykonanym zadaniu nauczyciel sprawdza poprawność zapisów i ocenia uczniów stosując komentarz- informację zwrotną.</p> <p>9. Wyszukiwanie w skrzyni opakowań po produktach mlecznych, czyli wytwarzanych z mleka- czytanie etykietek, porównywanie ilości, zawartości w nich odżywczych składników, odczytywanie daty produkcji i przydatności towaru.</p>	<p>artystyczno- ruchowe</p> <p>matematyczno- przyrodnicze</p> <p>polonistyczno- komunikacyjne</p> <p>matematyczno- przyrodnicze</p>
---	---

<p>Nauczyciel zwraca uwagę na sposób ich zamknięcia oraz na datę przydatności do spożycia zamieszczoną na opakowaniach. Rozmawia z dziećmi na temat sposobu przechowywania tych produktów w sklepie oraz w domu. (Niebezpieczeństwo spożycia po terminie ważności).</p>	
<p>10. Makieta z wykorzystaniem naturalnych opakowań po mleku i produktach mlecznych, wycinków z gazet itp. <u>Uwaga!</u> Opakowania zbierać należy przez tydzień. Uczniowie przynoszą je do klasy z domu- przechowywać można w skrzyni w Centrum artystyczno- ruchowym. Należy zwrócić uwagę na to, by wszystkie opakowania były czyste. <i>„Wyobraźcie sobie, że w Kosmosie odkryto nową mleczną planetę. Ogłoszono wielki konkurs na jej nazwę. Jak może się nazywać? Jak mogą wyglądać jej mieszkańcy? Jakie mogą być ich ulubione przysmaki? Jak wygląda świat w którym żyją?”</i> (Do formułowania i zadawania pytań można włączyć chętnych uczniów.)- twórcza dyskusja. Wykonanie makiety mlecznej planety w grupach- przed rozpoczęciem pracy należy przypomnieć zasady zgodnej i bezpiecznej pracy w grupach, podzielić zadania między członków zespołów.</p>	<p>polonistyczno- komunikacyjne</p> <p>artystyczno- ruchowe</p>
<p>11.Omówienie pracy domowej uczniów- wklejenie zadania domowego do zeszytów- Załącznik nr 4</p>	<p>polonistyczno- komunikacyjne</p>
<p>12. Ewaluacja zajęć- <i>„Wędrująca kartka”</i> Dzieci siedząc w kręgu na dywanie zapisują na małej karteczce pytania dotyczące zajęć, tematu dnia. W rytm dowolnej muzyki uczniowie podają sobie karteczki z ręki do ręki. Kiedy muzyka milknie, po kolei każdy odpowiada na zapisany na kartce- którą aktualnie trzyma-problem.</p>	

Cele zajęć- puzzledla każdego ucznia (do powielenia i wklejenia po każdym osiągniętym celu zajęć).

- zaprojektuję i wspólnie z kolegami wykonam makietę „*Mlecznej planety*”

- utworzę i zapiszę hasło reklamujące mleko, korzystając z rodziny wyrazu: *mleko*

- poznam produkty, które powstają w wyniku przetwarzania mleka, dowiem się jak należy je przechowywać

- poznam składniki odżywcze mleka i dowiem się jaki mają wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka



Fot: www.pixabay.com



KOZY



OWCE



KROWY



WIELBŁĄDY



BAWOŁY

Zdania należy powielić dla każdego ucznia.

Pakowanie mleka w specjalne kartoniki.
Dojenie krowy przez gospodarza lub za pomocą dojarek mechanicznych.
Badanie mleka w mleczarni.
Odbiór mleka z gospodarstwa przez cysternę.
Wypas krowy na łące.
Poddanie mleka wysokiej temperaturze po to, by zabić różne szkodliwe bakterie. (proces UHT)
Dowóz mleka z mleczarni do sklepu.

Pakowanie mleka w specjalne kartoniki.
Dojenie krowy przez gospodarza lub za pomocą dojarek mechanicznych.
Badanie mleka w mleczarni.
Odbiór mleka z gospodarstwa przez cysternę.
Wypas krowy na łące.
Poddanie mleka wysokiej temperaturze po to, by zabić różne szkodliwe bakterie. (proces UHT)
Dowóz mleka z mleczarni do sklepu.

Pakowanie mleka w specjalne kartoniki.
Dojenie krowy przez gospodarza lub za pomocą dojarek mechanicznych.
Badanie mleka w mleczarni.
Odbiór mleka z gospodarstwa przez cysternę.
Wypas krowy na łące.
Poddanie mleka wysokiej temperaturze po to, by zabić różne szkodliwe bakterie. (proces UHT)
Dowóz mleka z mleczarni do sklepu.

Praca domowa

Zadanie obowiązkowe

Wyszukam w książkach kucharskich, przepiszę (mogę też zilustrować) jeden przepis na ulubione danie z wykorzystaniem mleka lub jego przetworów. Pracę wykonam na kartce formatu-A4. W klasie stworzymy wspólną klasową książkę kulinarną „*Mleczne przysmaki klasy III*”.

Zadanie dla chętnych

Dowiedz się jak można domowymi sposobami wykonać biały ser. Możesz poprosić o pomoc rodziców lub dziadków. Proces powstawania sera opisz, zilustruj lub wykonaj foto- relację- sam zdecyduj o formie prezentacji. Wyniki swojej pracy przynieś do szkoły i opowiedz o nich kolegom.

Praca domowa

Zadanie obowiązkowe

Wyszukam w książkach kucharskich, przepiszę (mogę też zilustrować) jeden przepis na ulubione danie z wykorzystaniem mleka lub jego przetworów. Pracę wykonam na kartce formatu- A4. W klasie stworzymy wspólną klasową książkę kulinarną „*Mleczne przysmaki klasy III*”.

Zadanie dla chętnych

Dowiedz się jak można domowymi sposobami wykonać biały ser. Możesz poprosić o pomoc rodziców lub dziadków. Proces powstawania sera opisz, zilustruj lub wykonaj foto- relację- sam zdecyduj o formie prezentacji. Wyniki swojej pracy przynieś do szkoły i opowiedz o nich kolegom.

Praca domowa

Zadanie obowiązkowe

Wyszukam w książkach kucharskich, przepiszę (mogę też zilustrować) jeden przepis na ulubione danie z wykorzystaniem mleka lub jego przetworów. Pracę wykonam na kartce formatu- A4. W klasie stworzymy wspólną klasową książkę kulinarną „*Mleczne przysmaki klasy III*”.

Zadanie dla chętnych

Dowiedz się jak można domowymi sposobami wykonać biały ser. Możesz poprosić o pomoc rodziców lub dziadków. Proces powstawania sera opisz, zilustruj lub wykonaj foto- relację- sam zdecyduj o formie prezentacji. Wyniki swojej pracy przynieś do szkoły i opowiedz o nich kolegom.

Praca domowa

Zadanie obowiązkowe

Wyszukam w książkach kucharskich, przepiszę (mogę też zilustrować) jeden przepis na ulubione danie z wykorzystaniem mleka lub jego przetworów. Pracę wykonam na kartce formatu- A4. W klasie stworzymy wspólną klasową książkę kulinarną „*Mleczne przysmaki klasy III*”.

Zadanie dla chętnych

Dowiedz się jak można domowymi sposobami wykonać biały ser. Możesz poprosić o pomoc rodziców lub dziadków. Proces powstawania sera opisz, zilustruj lub wykonaj foto- relację- sam zdecyduj o formie prezentacji. Wyniki swojej pracy przynieś do szkoły i opowiedz o nich kolegom.